

For product questions contact:

Sunbeam Consumer Service
USA: 1.800.334.0759
Canada: 1.800.667.8623
www.oster.com

Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as
Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.
Sunbeam Products, Inc. is a subsidiary of Jarden Corporation (NYSE: JAH).

Para preguntas sobre los productos llame:
Sunbeam Consumer Service
EE.UU.: 1.800.334.0759
Canadá: 1.800.667.8623

www.oster.com

Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el
nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.
Sunbeam Products, Inc. es una subsidiaria de Jarden Corporation (NYSE: JAH).

SPR-060211-334 P.N. 149611

Printed in China Impreso en China



PANINI MAKER/GRILL

PARRILLA/SANDWICHERA PARA PANINIS

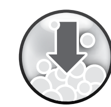




Safety
Seguridad



How to use
Cómo usar



Cleaning
Cuidado y Limpieza



Warranty
Garantía

www.oster.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.**
2. Verify that the voltage in your home corresponds to that of your appliance.
3. DO NOT touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electrical shock do not immerse the cord, plug, temperature controller or the appliance in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet and allow to cool when not in use, before cleaning, and before putting on or taking off parts
7. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
8. Do not use outdoors or for commercial purposes.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or cause injury.
10. DO NOT let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
11. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. DO NOT use the appliance for other than intended use.
13. Do not intend to operate by means of an external timer or separate remote-control system.
14. Extreme caution must be exercised when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids
15. Do not use on plastic or synthetic tablecloths or any unstable surface or near flammable goods including curtains, draperies, walls, and the like, as fire may occur.
16. Never impact this unit or drop from high place.
17. DO NOT touch the plate surface while in use or before cooling down, even when the power is switched to the "OFF" position.
18. DO NOT touch the stainless steel cover during use. HOT SURFACE!
19. Do not use metal utensils on the cooking plate, as they will scratch the non-stick coating.
20. To disconnect, turn temperature control to MIN setting and unplug cord from outlet.

THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY

This appliances is for HOUSEHOLD USE ONLY. No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product. Do not immerse base in water or other liquid.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, as a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not insert fully in the outlet, reverse the plug. If it still fails to fit, contact a qualified electrician.

DO NOT ATTEMPT TO DEFEAT THIS SAFETY FEATURE.

EXTENSION CORD USE

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. AN EXTENSION CORD MAY BE USED WITH CARE; HOWEVER, THE MARKED ELECTRICAL RATING SHOULD BE AT LEAST AS GREAT AS THE ELECTRICAL RATING OF THE APPLIANCE. The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Thank you for purchasing the Oster™ Panini Maker/Grill. Before you use this product for the first time, please take a few moments to read these instructions and keep it for reference. Pay particular attention to the Safety Instructions provided. Please review the product service and warranty statements. To learn more about Oster® products, please visit us at www.oster.com or call us at 1-800-334-0759.

LEARNING ABOUT YOUR PANINI MAKER/GRILL



- a Handle
- b Stainless Steel Upper Housing
- c Grill/Griddle Release Switch
- d Upper Removable Grill Plate
- e Lower Removable Grill Plate
- f Removable Plate Release Button
- g Bottom Housing
- h Thermostat Knob
- i Green Pilot Light
- j Red Power Light
- k Drip Cups and Cleaning Tool



HOW TO:

Before First Use

Before using the appliance for the first time, remove and peel off any promotional materials and packaging materials, and check that the cooking plates and accessories are clean and free of dust. Read entire instruction manual for a full understanding of your new appliance.

1. Clean the grill, plates and the accessories (see "Cleaning and Care). It is recommended to heat up the grill for about 10 minutes without any food in order to eliminate any grease that may have adhered during the manufacturing process.
2. Ventilate the room during this period. When your Panini Maker/Grill is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

Operation

Note: Ensure that the cord is kept well away from the cooking surfaces at all times while in use or when the unit is hot.

- With unit UNPLUGGED insert plates into unit (insert plates while the unit is in the 180°/ flat position).
  Note: Each plate is labeled "Upper" or "Lower" on bottom of grill plates. Insert accordingly.
- With the thermostat set to "Min", plug the appliance in. The red light will light up.
- Apply a little oil on the cooking plate. Turn the knob to desired temperature level. Preheat the grill to reach the ideal cooking temperature. When the appliance reaches the desired temperature, the green pilot light will light up.

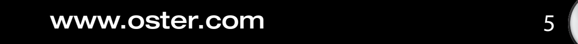
Note: Green pilot light may turn on and off during cooking. This indicates that the thermostat is maintaining the proper cooking temperature to grill to perfection.

- Position the fat collecting tray near the spout on the right side of the appliance.

WARNING: THE METAL TOP COVER GETS VERY HOT. KEEP HANDS AND OTHER OBJECTS AWAY FROM IT. ALLOW THE UNIT TO COOL OFF COMPLETELY FOLLOWING OPERATION (USUALLY APPROXIMATELY 40 MINUTES) BEFORE TOUCHING THE PLATES OR HOUSING.

Inserting/Removing Grill Plates

1. Unit should be in the 180 degree/Flat position. To do this hold the handle with you left hand, press the Grill/Griddle Release Button up with your thumb and slowly move the handle back towards the counter. Ensure the appliance is off, unplugged and cool.
2. Insert one plate at a time. Plates are labeled "Upper" and "Lower" and are designed to fit into those places. Insert accordingly.
3. To insert the lower plate stand directly in front of the unit – the grease drip spout should be at the bottom right hand corner of the base of the unit.
4. There are metal brackets at the center of the unit. Line up the cutouts located at the back of the grill plate with the metal brackets at the center of the unit. Slide the plate underneath the metal brackets and push down gently on the front of the plate (you will hear it snap into place).



5 To insert the "Upper" Plate turn the grill around and repeat the steps to add your 2nd plate. With the unit turned around the grease drip spout should be at the bottom left hand corner of the top of the unit.

6 To remove the plates after the unit is off, unplugged and has completely cooled – Press firmly on the "Removable Plate Release Button" located on the bottom housing and top housing of the unit (remove one plate at a time). Firmly press one button at a time and the plate will release from the base. Hold the plate with two hands and slide it out from under the metal brackets at the center of the unit. Repeat for 2nd set of plates.

To Use as a Contact Grill:

The Contact Grill can be used to cook items such as burgers (including but not limited to hamburgers, veggie burgers, turkey burgers, etc), boneless pieces of meat and thin cuts of meats and vegetables.

1 With the unit UNPLUGGED, open the unit to the 180 degree/flat position. Insert Grill plates. Be sure to locate the labeled "Upper" and "Lower" markings on the bottom of the plates to make sure you place the plate on the correct surface. Then return the unit to the closed position.

2 Plug in the unit.

3 Select your desired temperature on the TEMPERATURE CONTROL KNOB. Once desired temperature is reached indicator light will illuminate.

4 Place drip cup accessories at the corner of the plate in order to catch the grease.

5 Insert your desired food onto the bottom cooking plate. Ideally make sure your foods are approximately the same height, as the lid will need to press on the top of the food in order to cook it evenly.

6 Close the top cooking plate which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the food. The top plate must be fully lowered to achieve Grill marks on the selected foods.

7 When the food is cooked use the handle to open the lid. Remove the food with the help of a plastic or wooden spatula. DO NOT use metal utensils for any reason as these will scratch the non-stick coating on the plates.

Note: The ribs on the grill plates, combined with the grease spout at the corner of the plate, allow the grease to drip from the food and drain off the plates.

To Use as a Panini Grill/Press:

The Panini Grill can be used to cook items such as grilled sandwiches, breads and quesadillas.

1 With the unit UNPLUGGED, open the unit to the 180 degree/flat position. Insert Grill plates. Be sure to locate the labeled "Upper" and "Lower" markings on the bottom of the plates to make sure you place the plate on the correct surface. Then return the unit to the closed position.

2 Plug in the unit.

3 Select your desired temperature on the TEMPERATURE CONTROL KNOB. Once desired temperature is reached indicator light will illuminate.

4 Place drip cup accessories at the corner of the plate in order to catch any grease that might drip.



5 Insert your desired food onto the bottom cooking plate. Make sure your foods are approximately the same height as the lid will need to press on the top of the food in order to cook it evenly.

6 Close the top cooking plate which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the food. The top plate must be fully lowered to achieve grill marks on the selected foods.

7 When the food is cooked use the handle to open the lid. Remove the food with the help of a plastic or wooden spatula. DO NOT use metal utensils for any reason as these will scratch the non-stick coating on the plates.

Note: The ribs on the grill plates combined with the grease spout at the corner of the plate allow the grease to drip from the food and drain off the plates.

To Use as an Open Grill:

The Open Grill can be used to cook items such as burgers, steak, poultry (it is not recommended to cook chicken parts with bones, as they might not cook evenly), hot dogs, fish and vegetables.

1 With the unit UNPLUGGED, open the unit to the 180 degree/flat position using the Grill Release Switch. Insert Grill plates. Be sure to locate the labeled "Upper" and "Lower" markings on the plates to make sure you place the plate on the correct surface (reference Inserting/Removing Grill Plates).

2 It is important to make sure that the upper and lower plates are both in the level position before plugging in and turning on the unit. If the upper plate does not sit completely flat, carefully hold the bottom plate with one hand and push down on the outer portion of the upper plate until the upper and lower plates line up to create one large cooking surface.

3 Plug in the unit.

4 Select your desired temperature on the TEMPERATURE CONTROL KNOB. Once desired temperature is reached indicator light will illuminate.

5 Place drip cup accessories at the corner of the plates in order to catch any grease that might drip. In the Open Grill option you will use two drips cups (one at each plate) if you are cooking on both plates.

6 Place your desired foods on to the top and bottom cooking plates. Your grilling surface has doubled when you use the Open Grill position. Feel free to cook up different foods at the same time and don't worry about mixing flavors since they are on separate plates!

7 When the food is cooked remove the food with the help of a plastic or wooden spatula. DO NOT use metal utensils for any reason as these will scratch the non-stick coating on the plates.

Note: The ribs on the grill plates combined with the grease spout at the corner of the plate allows the grease to drip from the food and drain off the plates.

Helpful Hints

- Frozen food should always be thawed before it is grilled.
- If you grill vegetables, fish or lean meat, spray the grilling surface with a cooking spray. If you are grilling meat with any amount of fat, or if the food has been marinated, there is no need to treat the grill prior to cooking.
- Never use metal utensils – they will scratch the non-stick plates.
- Do not leave plastic utensils in constant contact with the hot grill plates. They could melt.
- Do not touch unit for at least 45 minutes after use to ensure the unit has cooled down. When in doubt always use an oven mitt.



CARE & CLEANING

Taking Care of Your Panini Maker/Grill

- After use be sure the Function Control knob is in the off position. Turn Grill and Griddle Temperature control knobs to the lowest settings.
- Unplug the unit from the power and let the appliance cool down for 45 minutes minimum before cleaning. If you are unsure if the unit is hot be sure to use an oven mitt.
- Both the grill and griddle plates are dishwasher safe. You may also hand wash them if you desire.
- Wipe the outside of the unit with a damp cloth, sponge or paper towel.
- Do not use anything abrasive that can scratch or damage the non-stick coating.
- Do not use hard, sharp utensils. Plastic utensils are the best if you find you need to scrape leftover food from the unit.
- Make sure no water or other liquid penetrates into the appliance.
- DO NOT place unit in the dishwasher. Only the plates and included accessories are dishwasher safe.
- NEVER clean or rinse the appliance under running water.
- DO NOT immerse electrical parts and base appliance in liquids.

Storage

- Always unplug the unit before storage.
- Always make sure the unit is cool, clean and dry before storing.





1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.
If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada
If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.



PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use un artefacto eléctrico, siempre debe usar precauciones de seguridad básicas incluyendo la siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.**
2. Verifique que el voltaje en su casa corresponda al del aparato.
3. NO toque superficies calientes. Use las asas o perillas.
4. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, enchufe, control de temperatura o el aparato en agua u otro líquido.
5. Es necesario mantener supervisión constante cuando cualquier aparato sea usado por o cerca de niños.
6. . Cuando no la use, desconéctela del tomacorriente y permita que se enfríe antes de limpiarla, de montar o desmontar piezas.
7. NO opere cualquier aparato que tenga un cordón o enchufe dañado, o después de que el aparato sufra una falla, o si ha sido dañado de cualquier manera. Retorne el aparato al establecimiento autorizado de reparación más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
8. No use al aire libre o para uso comercial.
9. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante de este aparato podría causar incendio, descarga eléctrica o lesión.
10. NO permita que el cordón cuelgue del borde de la mesa o tablero de cocina, o que toque superficies calientes.
11. NO coloque sobre o cerca de una hornilla caliente de gas o eléctrica, o dentro de un horno caliente.
12. NO use este aparato para otro uso que no sea el recomendado.
13. No intente operar a través de un marcador de tiempo externo o un sistema de control remoto separado.
14. Debe usar extremo cuidado cuando mueva cualquier aparato que contenga aceite o líquidos calientes.
15. No use sobre plástico o manteles sintéticos o sobre una superficie inestable o cerca de artículos inflamables como cortinas, paneles de tela u otros similares puesto que puede causar incendios.
16. Nunca golpee esta unidad o deje caer de un lugar alto.
17. NO toque la superficie de la plancha mientras está en uso o antes de enfriar, aún cuando el interruptor haya sido puesto en la posición Apagado (Off).
18. NO toque la tapa de acero inoxidable durante el uso. SUPERFICIE CALIENTE!
19. No use utensilios de metal en la plancha de cocción, puesto que pueden arañar la capa antiadherente.
20. Para desconectar, gire el control de temperatura a Mínimo (MIN) y desenchufe el cordón del tomacorriente.

ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

Este artefacto es para uso DOMÉSTICO ÚNICAMENTE. No posee partes reparables por el usuario en su interior. No intente reparar este producto. No sumerja la base en agua o ningún otro líquido.

Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una de las patas es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe entra de una sola forma en un tomacorriente polarizado. De no ser así, inviértalo, y si aún no entra, llame a un electricista calificado.

NO INTENTE IGNORAR ESTA CARACTERÍSTICA DE SEGURIDAD.

USO DE UN CABLE DE EXTENSIÓN

El aparato viene con un cable corto de suministro de potencia para reducir el riesgo que resulta de enredarse o tropezar con un cable más largo. SE PUEDE USAR UN CABLE DE EXTENSIÓN CON PRECAUCIÓN. SI SE USA UN CABLE DE EXTENSIÓN, LA CALIFICACIÓN ELÉCTRICA DEL CABLE DEBE SER AL MENOS IGUAL QUE LA DEL APARATO. El cable de extensión se debe acomodar de manera que no quede colgando sobre la superficie del mostrador o mesa donde los niños lo pueden halar o se puedan tropezar accidentalmente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Gracias por comprar la Sandwichera Panini/Parrilla Oster™. Antes de usar este producto por primera vez, tómese unos minutos para leer estas instrucciones y guárdelas como referencia. Preste particular atención a las instrucciones de seguridad que se ofrecen. Revise las declaraciones de servicio del producto y de garantía. Para obtener más información acerca de los productos Oster®, visítenos en www.oster.com o llámenos al 1-800-334-0759.

APRENDIENDO ACERCA DE SU SANDWICHERA PANINI/PARILLA



- **a** Asa
- **b** Cubierta superior de acero inoxidable
- **c** Botón de liberación de Parrilla/ Plancha
- **d** Plancha antiadherente desmontable superior
- **e** Plancha antiadherente desmontable inferior
- **f** Botón para soltar la plancha
- **g** Luz de Listo para Cocinar (Verde)
- **h** Luz de Energía eléctrica (Roja)
- **i** Control de Temperatura
- **j** Cubierta inferior
- **k** Taza de goteo y utensilio de limpieza





CÓMO:

Antes del Primer Uso

Antes del primer uso, remueva o pele cualquier etiqueta promocional y todo material de embalaje y revise que las planchas de cocción estén limpias y sin polvo.

1. Limpie la parrilla, planchas y los accesorios (Vea "Limpieza y cuidado"). Se recomienda calentar la parrilla por unos 10 minutos sin ninguna comida para eliminar cualquier grasa que se pueda haber adherido durante el proceso de manufactura.
2. Ventile la habitación durante este periodo. Cuando su Sandwichera Panini/Parrilla se calienta por primera vez, puede emitir un ligero olor o humo. Esto es normal con muchos aparatos de cocción. Esto no afecta la seguridad de su aparato.

Operación

Nota: Asegúrese que el cordón se mantenga lejos de las superficies de cocción en todo momento mientras está en uso o cuando la unidad está caliente.

- Con la unidad DESCONECTADA, inserte las planchas en la unidad (inserte las planchas mientras la unidad esté en posición horizontal, abierta 180°).
  Note: : las planchas están marcadas como "Upper" y "Lower" (Superior e Inferior) en la parte inferior de las planchas de la parrilla. Insértelas según corresponda.
- Con el termostato fijado en Mínimo (MIN), enchufe el aparato. La luz roja se encenderá.
- Ponga un poco de aceite en la plancha de cocción. Gire la perilla al nivel de temperatura deseado. Precaliente la parrilla para alcanzar la temperatura ideal de cocción. Cuando el aparato alcance la temperatura seleccionada, la luz verde indicadora se encenderá.

Nota: Puede que la luz verde indicadora se prenda y se apague durante la cocción. Esto indica que el termostato está manteniendo la temperatura adecuada de cocción para cocinar a la perfección.

- Coloque la bandeja de colección de grasa cerca del pico ubicado a la izquierda del aparato.

WARNING: LA TAPA SUPERIOR DE METAL ESTARÁ MUY CALIENTE. MANTENGA LAS MANOS Y CUALQUIER OTRO OBJETO LEJOS DE ELLA. DESPUÉS DE USARLA PERMITA QUE LA UNIDAD SE ENFRÍE POR COMPLETO (POR LO GENERAL, TOMA UNOS 40 MINUTOS) ANTES DE TOCAR LAS PLANCHAS O EL ARMAZÓN.

Inserción/desmontaje de las planchas de la parrilla

1. La unidad debe estar en la posición de 180 grados / posición plana. Para hacer esto, agarre el mango con la mano izquierda, levante hacia arriba el botón de liberación de la Parrilla/ Plancha con su dedo pulgar y mueva suavemente el mango hacia atrás del tablero de cocina. Ensure the appliance is off, unpluged or cool.
2. Coloque una placa a la vez. Las placas están marcadas como "superior" e "inferior" y están diseñadas apara encajar en su respectivo lugar. Colóquelas adecuadamente.
3. Para colocar la placa inferior párese en frente de la unidad. La boquilla para la salida de grasa debe quedar en la esquina inferior derecha de la base de la unidad.

4 Hay unas abrazaderas metálicas al centro de la unidad. Alinee las muescas ubicadas en la parte posterior de la plancha de cocción con las abrazaderas metálicas al centro de la unidad. Deslice la plancha por debajo de las abrazaderas metálicas y empuje con cuidado el frente de la plancha (escuchará un "clic" cuando se coloque en su sitio).

5 Para colocar la placa superior, déle la vuelta a la parrilla y repita los pasos para colocar la segunda placa. Con la unidad volteada la boquilla para la salida de grasa debe quedar en la esquina inferior izquierda de la base de la unidad.

6 Para quitar las planchas después de que la unidad está apagada, ha sido desconectada y ha permitido que se enfríe completamente – Presione firmemente el botón "Removable Plate Release" (Soltar plancha desmontable) ubicado en la parte inferior y superior del armazón de la unidad (quite una plancha a la vez). Presione con firmeza un botón a la vez y la plancha se liberará de la base. Sostenga la plancha con las dos manos y deslícela hacia afuera desde la parte de abajo de las abrazaderas metálicas al centro de la unidad. Repita el proceso con las dos planchas.

Para usar como Parrilla de Contacto

La Parrilla de contacto puede usarse para cocinar alimentos como hamburguesas (incluyendo hamburguesas, hamburguesas vegetarianas, hamburguesas de pavo, etc.), pedazos de carne deshuesados, y cortes finos de carnes y vegetales.

1 Con la unidad DESCONECTADA, ábrala 180 grados en posición horizontal. Inserte las planchas de la parrilla. Compruebe la ubicación de las marcas "Upper" y "Lower" (Superior e inferior) en la parte inferior de las planchas para asegurarse de que coloca la plancha en la superficie correcta. Luego regrese la unidad a la posición cerrada

2 Conecte la unidad.

3 Seleccione la temperatura deseada en la PERILLA DE CONTROL DE TEMPERATURA. Cuando se alcance la temperatura deseada, se encenderá la luz indicadora.

4 Coloque las tazas de goteo en la esquina de la plancha para que la grasa quede atrapada.

5 lColoque los alimentos en la plancha de cocción inferior. Lo ideal es que los alimentos sean más o menos de la misma altura, pues la tapa necesitará presionar la parte superior de los alimentos para poder cocerlos de manera uniforme.

6 Coloque la comida deseada sobre la placa de cocción inferior. Idealmente, asegúrese de que las comidas tengan aproximadamente el mismo grosor puesto que la tapa deberá presionar la comida para cocinarla de forma pareja.

7 Cuando la comida ya esté cocida use el mango para abrir la tapa. Retire la comida con la ayuda de una espátula de plástico o madera. NO use utensilios de metal de ninguna manera puesto que pueden causar daño en la superficie antiadherente de las planchas de cocción.

Nota: Las ranuras en las planchas de la parrilla junto con el pico para la grasa ubicado en la esquina de la plancha permiten que la grasa gotee de la carne y drene fuera de las planchas.

Para usar como prensa o parrilla para paninis

Puede usar la Parrilla Panini para cocinar sándwiches, panes y quesadillas a la Parrilla.

1 Con la unidad DESENCHUFADA, abra la unidad a la posición de 180 grados/ posición plana. Asegúrese de alinear las marcas "Upper" y "Lower" en la parte inferior de las planchas para comprobar que coloca la plancha en la superficie correcta. Luego vuelva a poner la unidad en la posición cerrada.

2 Conecte la unidad.

3 Seleccione la temperatura deseada en la PERILLA DE CONTROL DE TEMPERATURA. Cuando alcance la temperatura deseada, se encenderá una luz indicadora.

4 Coloque las tazas de goteo en la esquina de la plancha para que la grasa quede atrapada.

5 Coloque la comida deseada sobre la placa de cocción inferior. Idealmente, asegúrese de que las comidas tengan aproximadamente el mismo grosor puesto que la tapa deberá presionar la comida para cocinarla de forma pareja.

6 Cierre la placa de cocción superior la cual posee una bisagra flotante que esta diseñada para presionar la comida de forma pareja. La placa superior debe bajarse completamente para obtener marcas de parrilla en las comidas seleccionadas.

7 Cuando la comida ya esté cocida use el mango para abrir la tapa. Retire la comida con la ayuda de una espátula de plástico o madera. NO use utensilios de metal de ninguna manera puesto que pueden causar daño en la superficie antiadherente de las planchas de cocción.

Nota: Las ranuras en las planchas de la parrilla junto con el pico para la grasa ubicado en la esquina de la plancha permiten que la grasa gotee de la carne y drene fuera de las planchas.

Para usar como una Parrilla Abierta

Se puede usar la parrilla abierta para cocinar alimentos como hamburguesas, bistecs, pollo (no se recomienda cocinar piezas con hueso, pues podrían no cocerse de manera uniforme), hot dogs, pescado y verduras.

1 Con la unidad DESCONECTADA, ábrala 180 grados en posición horizontal mediante el interruptor Grill Release (liberar parrilla). Inserte las planchas de la parrilla. Compruebe que coloque las marcas "Upper" y "Lower" (Superior e inferior) en las planchas para asegurarse de que coloca la plancha en la superficie correcta (referencia Insertar/ Desmontar planchas de la parrilla).

2 Es importante asegurarse que ambas placas superior e inferior estén en la posición plana antes de enchufar y prender la unidad. Si la placa superior no se sienta completamente plana, sostenga cuidadosamente la placa inferior con una mano y empuje hacia abajo la parte externa de la placa superior hasta que las placas superior e inferior se alineen creando así una sola superficie grande de cocción.

3 Conecte la unidad.

4 Seleccione la temperatura deseada en la PERILLA DE CONTROL DE TEMPERATURA. Cuando se alcance la temperatura deseada se encenderá una luz indicadora.

5 Coloque las tazas de goteo en la esquina de la plancha para que la grasa quede atrapada. En la opción Open Grill (Parrilla abierta) usará dos tazas de goteo (una en cada plancha) si está cocinando en ambas planchas.

6 Coloque los alimentos en las planchas de cocción superior e inferior. La superficie de cocción se duplica cuando usa la posición de parrilla abierta. Podrá cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo y no tendrá que preocuparse porque los sabores se mezclen, puesto que están en planchas separadas.



7 Cuando la comida ya esté cocida retire la comida con la ayuda de una espátula de plástico o madera. NO use utensilios de metal de ninguna manera puesto que pueden causar daño en la superficie antiadherente de las placas.

Nota: Las ranuras en las planchas de la parrilla junto con el pico para la grasa ubicado en la esquina de la plancha permiten que la grasa gotee de la carne y drene fuera de las planchas.

CONSEJOS ÚTILES

- Siempre debe descongelar la comida congelada antes de cocinarla a la parrilla.
- Si usted cocina vegetales, pescado o carne magra a la parrilla, rocíe la superficie de la parrilla con aceite de cocina. Si usted está cocinando carne que tiene algo de grasa, o si la comida ha sido marinada, no hay necesidad de rociar aceite a la parrilla antes de la cocción.
- Nunca use utensilios de metal puesto que arañarán las placas antiadherentes.
- No deje utensilios plásticos en constante contacto con las placas calientes. Pueden derretirse.
- No toque la unidad por lo menos después de 45 minutos del uso para asegurarse que la unidad se haya enfriado. Cuando tenga dudas siempre use un guante de cocina resistente al calor.



CUIDADO Y LIMPIEZA

Cuidado de su parrilla/sandwichera para paninis

- Después del uso asegúrese de que la Perilla de Control de Función está en la posición Apagado (OFF). Gire la perilla de los controles de la Parrilla y la Plancha a las posiciones más bajas.
- Desconecte la unidad del tomacorriente y permita que el aparato se enfríe por lo menos durante 45 minutos antes de limpiarla. Si no está seguro si la unidad está fría asegúrese de usar un guante de cocina resistente al calor.
- Ambas placas de la Parrilla y Plancha pueden lavarse en el lavaplatos. También puede lavarlas a mano si lo desea.
- Limpie el exterior de la unidad con una tela, esponja o papel toalla húmedos.
- No use nada abrasivo que pueda arañar o dañar las superficies antiadherentes.
- No use utensilios duros o filudos. Los utensilios de plástico son los más adecuados cuando tenga la necesidad de raspar la comida de la unidad.
- Asegúrese de que el agua u otro líquido no penetre dentro del aparato.
- NO coloque la unidad en el lavaplatos. Sólo las placas y accesorios incluidos pueden lavarse en el lavaplatos.
- NUNCA limpie o enjuague el aparato con el agua corriendo debajo del grifo.
- NO sumerja en líquidos las partes eléctricas ni la base del aparato.

Almacenaje

- Siempre desenchufe la unidad antes de almacenar.
- Siempre asegúrese de que la unidad está fría, limpia y seca antes de almacenar.






Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo elimínará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-334-0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.



NOTES

NOTAS